



Dr. Oetker Ibérica, S.A.
Avda. Diagonal 601, 3^a planta - 08028 Barcelona
Oficinas Tel. 93.444.11.67 - Fax. 93.444.12.53
Pedidos Fax. 93.444.12.53
E-mail: Servicio.cliente@oetker.es - www.oetker-profesional.es

Rev. nº: 7 Fecha revisión: 17.01.2022

TIPO DE PRODUCTO: BAGUETTE PANNINI® BARBACOA

Código: 1-25-000100

EAN caja: 4 001724 01440 9



Peso Neto Unidad: 125g

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, 17% ketchup especiado sabor ahumado (agua, azúcar, pasta de tomate, vinagre de alcohol, almidón modificado, sal, aroma, azúcar caramelizado, especias, aroma de humo), agua, 12% carne de vacuno, 10% QUESO EDAM, aceite refinado de nabina, levadura, sal, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), dextrosa, proteína de TRIGO, especias, plantas aromáticas, almidón de patata, cebolla, pasta de tomate

Información Nutricional	
media	Por 100g
Valor energético:	1010 kJ 240 kcal
Grasas:	8,4 g
de las cuales saturadas:	2,8 g
Hidratos de carbono:	30 g
de los cuales azúcares:	4,9 g
Proteínas:	10 g
Sal:	1,3 g

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Pollo		x
Cerdo		x
Ternera	x	
Oveja		x

Vegetarianos: No Apto

ALERGENOS:

	Contiene	Posibles trazas
Leche y derivados	X	
Gluten y derivados	X	
Crustáceos y derivados		
Semillas de sésamo y der.		

	Contiene	Posibles trazas
Huevo y derivados		
Soya y derivados		
Moluscos y derivados		
SO2 y Sulfitos > 10mg/kg		

	Contiene	Posibles trazas
Cacahuetes y derivados		
Frutos de cáscara y derivados		
Altramujeres y derivados		

	Contiene	Posibles trazas
Mostaza y derivados		
Pescado y derivados		
Apio y derivados		

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA Medidas caja (largo/alto/ancho): 360 x 205 x 162 (mm) Unidades caja: 24 Peso bruto caja (Kg): 3,478

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja Código producto EAN caja: 4 001724 01440 9
Consumir preferentemente antes de: MM/AA Código EAN
Descripción del producto

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 1765 x 800 (mm) EAN palet: 4 047008 00440 7

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET
Cajas / Piso: 12 Nº Pisos: 10 Total cajas palet: 120 Peso bruto palet (Kg): 442,83

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 18 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de -18° a -25°C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MODO DE EMPLEO

- 1.- Precaliente el horno durante 10-15 min. (200-225°C)
- 2.- Retire el envoltorio de plástico
- 3.- Coloque el producto sobre la bandeja a media altura del horno. Cocer durante 14-15 minutos o hasta que el queso esté fundido y adquiera un color dorado.

En hornos de ventilación asistida cocer durante 15-16 minutos (200°C).

Consejo: Para una masa más crujiente es mejor hornear de arriba y abajo y utilizar la rejilla del horno.

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.